

Mai 2022

LA GAZETTE

# Terrabière

Bar à bière - 13 rue Charles de Gaulle - 95170 Deuil-La barre  
Bar à dessert - 4 rue Robert Schuman - 95880 Enghien-les-Bains



**AVEC LA DOUCEUR PRINTANIÈRE  
LE HOUBLON REFAIT SURFACE**

# RESTAURANT. De la bière comme dessert

C'est le nouveau challenge de Terrabière. Julien Ladegue et Emilie Hopy, fondateurs de la brasserie à Deuil-la-Barre, ont ouvert le 15 mars leur bar à desserts végan, baptisé Infiniment Bière. Après donc le bar à bière, au sein de la brasserie, où il est possible de déguster les bières du couplage accompagnées de plats sains (Fromage, charcuterie, légumes ou mélange de la mer), les deux associés ont leur lieu de rendez-vous dans le village d'Enghien.

Emilie, la cheffe pâtissière travaille avec le houblon, aux notes épicées, et bien sûr la bière pour ses préparations végétales. « Cette volonté de recycler et limiter nos déchets est en parfait accord avec ce que nous avons déjà développé à la brasserie avec notre bière zero déchet et la congrie de bouteilles, que nous avons installé quasiment à l'ouverture de Terrabière en 2017. Ici, nous allons inciter les clients à venir avec leurs contenants ou à proposer des réutilisables. »

« Nous utilisons le résidu du brassage »

Des mélanges pour tous les palais qui promettent « des pâtisseries savoureuses et goûteuses » et prouvent « car comme nous faisons des bières blondes, blanches et brunes, ne demandant pas la même quantité et les mêmes variétés de céréales, la drêche a forcément une saveur différente. »

« Nous utilisons le résidu du brassage, où il y a une forte concentration de malt, aux arômes de chocolat, de caramel et de céréales, pour confectionner nos gâteaux, souligne le couple, qui propose la consommation de ses pâtisseries sur place ou à emporter. Par exemple, notre tartelette citron jaune et vert infusée à la fleur de houblon voit sa pâte sablée façonnée avec de la drêche. »



Julien et Emilie utilisent des matières premières de la bière pour confectionner leurs pâtisseries.

« L'idée de travailler ses matières premières de bière en pâtisserie est venue à Emilie par son intuition au lactose. « C'est ainsi que je me suis mise à faire mes propres gâteaux. » Pour maîtriser toute la technique de la pâtisserie végé-

table, elle s'est formée dans une école spécialisée, entre 2019 et 2020.

« Lors du second confinement, en octobre 2020, nous en avions proposé à la vente et voyant que le concept séduisait, cela nous a donné le déclic pour ouvrir un espace dédié à ces mets. » Les les gourmets ont pu concilier leur projet, grâce, en partie, à un financement participatif, accessible jusqu'au 26 mars sur la plateforme Blue Bee.

Elodie TAILLADE

1



2

## 1 - Article paru dans l'Écho régional

Nous sommes toujours heureux de recevoir les journalistes de l'Écho Le régional à Terrabière ou ici chez Infiniment bière.

## 2 - Présentoir au Casino de Deuil-La barre

Depuis deux ans, le supermarché Casino proposait une sélection de nos bières. Aujourd'hui, l'ensemble de nos références sont disponibles autant en 33cl qu'en 75cl.

## 3 - Salon Les naturelles à Montmorency

Suite à la crise sanitaire, l'édition 2021 avait été annulée puis reportée au mois de septembre 2021. Quant à l'édition 2022, elle a débuté le vendredi sous la neige avant de laisser place au soleil. Ainsi, vous avez été nombreux à venir discuter avec Tristan ou Julien durant ce weekend et y découvrir notre bière du mois, la London Ale.

## 4 - Commande de gâteaux pour un anniversaire

Infiniment Bière a concocté un assortiment de pâtisseries individuelles à l'occasion de la célébration d'un anniversaire. Notre démarche végétale permet de répondre aux demandes particulières surtout pour les clients présentant des allergies.

## 5 - Embouteillage à l'École de Boulangerie et Pâtisserie de Paris

Suite de la fabrication de la bière *Bien cuite* réalisée par les étudiants. Pendant la période de fermentation, ils ont réalisé une belle étiquette et étaient fiers de leur travail. Ils vont devoir patienter encore quelques semaines avant de déguster les deux bières au pain, une à partir de baguette tradition et une autre à partir de pain de seigle.



3



4



## DÉCOUVREZ NOS SERVICES



### ATELIER DE BRASSAGE

Venez brasser votre propre bière  
tous les samedis matin



### LOCATION DE TIREUSE

Proposez de la bière pression  
lors de vos événements



## VISITEZ NOS DEUX ADRESSES



### BAR À DESSERT



### TERRASSE DE PRINTEMPS

Profitez de notre terrasse  
avec le retour des beaux jours

# ZOOM SUR NOS PARTENAIRES



**NOM :** NATURE & PROGRÈS

**FONCTION :** Organisme certificateur

**LIEU :** Alès (30)

**PRODUIT :** Mention Nature et Progrès

# VOS SOUVENIRS CHEZ TERRABIÈRE



# PRODUIT DU MOMENT



## Tartinades végétales

- ★ Crème Fine Poivrons
- ★ Crème Fine d'Aubergines
- ★ Crème Fine d'Oives Vertes
- ★ Crème Fine d'Oives Noires
- ★ Crème Fine Bio d'Artichauts
- ★ Crème Fine de Pois Chiches Citron/Cumin

# AGENDA

**1<sup>er</sup> mai 2022 :** Instants nature à Saint-Prix.

**14 mai 2022 :** Clôture du défi zéro déchet avec le Syndicat Émeraude. Fête de la gastronomie à Deuil-La barre.

**15 mai 2022 :** Fête de la nature et de l'environnement à Deuil-La barre.

**21 juin 2022 :** Fête de la musique à Saint-Prix.

**24 juin 2022 :** Finale du TOP 14 de rugby.



Bar à bière  
13 rue Charles de Gaulle  
95170 Deuil-La barre  
09 51 55 42 15



Bar à dessert  
4 rue Robert Schuman  
95880 Enghien-les-Bains  
09 51 65 08 70

www.brasserie-terrabièrre.com  
@terrabièrre

